

PCT

国際予備審査報告

(法第12条、法施行規則第56条)
(PCT36条及びPCT規則70)

REC'D 01 JUL 2004

WIPO

PCT

Rec'd PCT/PTO 07 SEP 2004

出願人又は代理人 の書類記号 PH-1730-PCT	今後の手続きについては、国際予備審査報告の送付通知(様式PCT/ IPEA/416)を参照すること。	
国際出願番号 PCT/JPO3/02701	国際出願日 (日.月.年) 07.03.2003	優先日 (日.月.年) 08.03.2002
国際特許分類(IPC) Int. Cl ⁷ A23K1/16, A23K1/18		
出願人(氏名又は名称) 株式会社雪国まいたけ		

- 国際予備審査機関が作成したこの国際予備審査報告を法施行規則第57条(PCT36条)の規定に従い送付する。
- この国際予備審査報告は、この表紙を含めて全部で 4 ページからなる。
☒ この国際予備審査報告には、附属書類、つまり補正されて、この報告の基礎とされた及び/又はこの国際予備審査機関に対してした訂正を含む明細書、請求の範囲及び/又は図面も添付されている。
(PCT規則70.16及びPCT実施細則第607号参照)
この附属書類は、全部で 3 ページである。
- この国際予備審査報告は、次の内容を含む。
 - ☒ 国際予備審査報告の基礎
 - ☐ 優先権
 - ☐ 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての国際予備審査報告の不作成
 - ☐ 発明の単一性の欠如
 - ☒ PCT35条(2)に規定する新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解、それを裏付けるための文献及び説明
 - ☐ ある種の引用文献
 - ☐ 国際出願の不備
 - ☐ 国際出願に対する意見

国際予備審査の請求書を受理した日 03.10.2003	国際予備審査報告を作成した日 08.06.2004	
名称及びあて先 日本国特許庁(IPEA/JP) 郵便番号100-8915 東京都千代田区霞が関三丁目4番3号	特許庁審査官(権限のある職員) 松本 隆彦	2B 2914
電話番号 03-3581-1101 内線 3237		

I. 国際予備審査報告の基礎

1. この国際予備審査報告は下記の出願書類に基づいて作成された。(法第6条(PCT14条)の規定に基づく命令に応答するために提出された差し替え用紙は、この報告書において「出願時」とし、本報告書には添付しない。
PCT規則70.16, 70.17)

☐ 出願時の国際出願書類

☒ 明細書 第 1-10 ページ、出願時に提出されたもの
明細書 第 _____ ページ、国際予備審査の請求書と共に提出されたもの
明細書 第 _____ ページ、 _____ 付の書簡と共に提出されたもの

☒ 請求の範囲 第 _____ 項、出願時に提出されたもの
請求の範囲 第 _____ 項、PCT19条の規定に基づき補正されたもの
請求の範囲 第 _____ 項、国際予備審査の請求書と共に提出されたもの
請求の範囲 第 1-14 項、18.03.2004 付の書簡と共に提出されたもの

☐ 図面 第 _____ ページ/図、出願時に提出されたもの
図面 第 _____ ページ/図、国際予備審査の請求書と共に提出されたもの
図面 第 _____ ページ/図、 _____ 付の書簡と共に提出されたもの

☐ 明細書の配列表の部分 第 _____ ページ、出願時に提出されたもの
明細書の配列表の部分 第 _____ ページ、国際予備審査の請求書と共に提出されたもの
明細書の配列表の部分 第 _____ ページ、 _____ 付の書簡と共に提出されたもの

2. 上記の出願書類の言語は、下記に示す場合を除くほか、この国際出願の言語である。

上記の書類は、下記の言語である _____ 語である。

- ☐ 国際調査のために提出されたPCT規則23.1(b)という翻訳文の言語
☐ PCT規則48.3(b)という国際公開の言語
☐ 国際予備審査のために提出されたPCT規則55.2または55.3という翻訳文の言語

3. この国際出願は、ヌクレオチド又はアミノ酸配列を含んでおり、次の配列表に基づき国際予備審査報告を行った。

- ☐ この国際出願に含まれる書面による配列表
☐ この国際出願と共に提出された磁気ディスクによる配列表
☐ 出願後に、この国際予備審査(または調査)機関に提出された書面による配列表
☐ 出願後に、この国際予備審査(または調査)機関に提出された磁気ディスクによる配列表
☐ 出願後に提出した書面による配列表が出願時における国際出願の開示の範囲を超える事項を含まない旨の陳述書の提出があった
☐ 書面による配列表に記載した配列と磁気ディスクによる配列表に記載した配列が同一である旨の陳述書の提出があった。

4. 補正により、下記の書類が削除された。

☐ 明細書 第 _____ ページ
☐ 請求の範囲 第 _____ 項
☐ 図面 図面の第 _____ ページ/図

5. ☐ この国際予備審査報告は、補充欄に示したように、補正が出願時における開示の範囲を超えてされたものと認められるので、その補正がされなかったものとして作成した。(PCT規則70.2(c) この補正を含む差し替え用紙は上記1.における判断の際に考慮しなければならない、本報告に添付する。)

V. 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての法第12条(PCT35条(2))に定める見解、それを裏付ける文献及び説明。

1. 見解

新規性 (N)	請求の範囲	1-14	有 無
	請求の範囲		
進歩性 (IS)	請求の範囲	12-14	有 無
	請求の範囲	1-11	
産業上の利用可能性 (IA)	請求の範囲	1-14	有 無
	請求の範囲		

2. 文献及び説明 (PCT規則70.7)

- 文献1: JP 2001-069921 A (金子 由起子), 2001. 03. 21, 全文, (ファミリーなし)
- 文献2: JP 2000-032924 A (赤間 昭松, 株式会社抗菌テクノ, 有限会社 大平商事), 2000. 02. 02, 全文, (ファミリーなし)
- 文献3: JP 3260329 B (株式会社雪国まいたけ), 2001. 12. 14, 第3頁右欄, & US 2001/0000229 A1
- 文献4: JP 2000-333617 A (株式会社グリーンカルチャ), 2000. 12. 05, 全文, (ファミリーなし)
- 文献5: JP 3-76539 A (デンカ製薬株式会社), 1991. 04. 02, 全文, (ファミリーなし)
- 文献6: 鈴木雄一等, マイタケ栽培使用済み培地を添加した飼料による乳用種去勢牛の肥育成績, 肉用牛研究会報, 1995, No. 60, p. 22-24

請求の範囲1、9、10について

文献1の実施例4に、マイタケの抽出物を添加した家畜類の健康フード飼料が記載されている。文献2には、マイタケ粉末を馬の体重1kg当たり、1日60～525mg与えることが記載されている(実施例2を参照)。これらの記載から、マイタケを飼料に添加することで動物を健康が増進されることが開示されていると認められ、健康であれば、育成率も向上する蓋然性が高い。そして、文献1の健康フードを食肉用家畜に用いることは当業者が容易になし得ることである。

請求の範囲2、3について

文献3には、請求の範囲2、3で限定されたマイタケの抽出物の製造方法が記載されている。よって、文献1、2と文献3とにより進歩性を有しない。

請求の範囲4～7について

文献4には、乾燥酵母細胞壁を飼料に添加することが記載されている。よって、文献1、2と文献4とにより進歩性を有しない。乾燥酵母細胞壁とマイタケ抽出物質との配合割合は当業者が適宜設定しうる設計的事項である。また、文献5にも、飼料に酵母を添加することが記載されている。

請求の範囲8、11について

ニワトリ、ブタ、ウシは代表的な家畜であるから、文献1に記載の家畜類の健康フードとして、ニワトリ、ブタ、ウシを対象とすることは当業者にとって、容易である。よって、文献1乃至5により進歩性を有しない。

補充欄 (いずれかの欄の大きさが足りない場合に使用すること)

第 V. 欄の続き

請求の範囲 12～14 について

文献 1～6 のいずれにもマイタケ由来物質を投与することで食肉の風味が向上することは記載されておらず、当業者にとっても自明のものではない。

請 求 の 範 囲

1. (補正後) 乾燥マイタケ、乾燥マイタケ粉末及びマイタケ抽出物の一つ又はそれ以上から選択されたマイタケ由来物質を配合してなることを特徴とする育成率向上及び／又は平均体重増加を目的とした食肉用家畜の飼料添加剤。
5
2. (補正後) 乾燥マイタケが、生マイタケを最初は約 60℃から段階的に徐々に温度を上げ最終的には約 80℃で加熱・乾燥して製造したものであることを特徴とする育成率向上及び／又は平均体重増加を目的とした請求の範囲第 1 項記載の食肉用家畜の飼料添加剤。
- 10 3. (補正後) マイタケ抽出物が、生若しくは乾燥マイタケ又は/及び乾燥マイタケ粉末の水抽出物にアルコールを加え放置し、液面、液中に浮遊又は壁面に付着する物質を除去した後、濃縮して製造したものであることを特徴とする育成率向上及び／又は平均体重増加を目的とした請求の範囲第 1 項記載の食肉用家畜の飼料添加剤。
- 15 4. (補正後) 乾燥マイタケ、乾燥マイタケ粉末及びマイタケ抽出物の一つ又はそれ以上から選択されたマイタケ由来物質と酵母由来物質とを配合してなることを特徴とする育成率向上及び／又は平均体重増加を目的とした食肉用家畜の飼料添加剤。
5. (補正後) 酵母由来物質が、乾燥酵母細胞壁であることを特徴とする請求の範囲第 4 項記載の食肉用家畜の飼料添加剤。
20
6. (補正後) 酵母由来物質 1.0 に対してマイタケ由来物質が 0.05～3.0 の割合で配合してなることを特徴とする請求の範囲第 4 項記載の食肉用家畜の飼料添加剤。
7. (補正後) 酵母由来物質が、乾燥酵母細胞壁であることを特徴とする請求の範囲第 6 項記載の食肉用家畜の飼料添加剤。
25

8. (補正後) 食肉用家畜が、ニワトリ、ブタ、ウシであることを特徴とする請求の範囲第1項～第7項の何れかに記載の食肉用家畜の飼料添加剤。
- 5 9. (補正後) 請求の範囲第1項～第7項の何れかに記載の食肉用家畜の飼料添加剤を、0.05重量%～1重量%を添加してなる食肉用家畜の飼料。
10. (補正後) 請求の範囲第1項～第7項の何れかに記載の食肉用家畜の飼料添加剤を、食肉用家畜の体重1kg当たり1日5～600mgを与えることを特徴とする食肉用家畜の飼育方法。
- 10 11. (補正後) 食肉用家畜が、ニワトリ、ブタ、ウシであることを特徴とする請求の範囲第10項記載の食肉用家畜の飼育方法。

- 1 2. (補正後) 請求の範囲第 1 項～第 7 項の何れかに記載の食肉用家畜
の飼料添加剤を、食肉用家畜に与えることを特徴とする風味良好な
家畜食肉の生産方法。
- 1 3. (補正後) 請求の範囲第 1 項～第 7 項の何れか記載の食肉用家畜の
飼料添加剤を、食肉用家畜の体重 1 k g 当たり、1 日 5～600 m g を
与えることを特徴とする風味良好な家畜食肉の生産方法。
- 1 4. (補正後) 食肉用家畜が、ニワトリ、ブタ、ウシであることを特徴
とする請求の範囲第 1 2 項又は第 1 3 項記載の風味良好な家畜食肉
の生産方法。